RNCP38430 - CUISINE ET PATISSERIE CRUE ET VEGETALE

RNCP38430BC02

Ce module de formation s'inscrit dans le cadre d'une certification RNCP, structurée en plusieurs blocs de compétences. L'obtention de la certification RNCP complète nécessite la validation des blocs complémentaires à la charge de l'apprenant. Ce module correspond au bloc 2 du CAP Cuisine.

OBJECTIFS

Objectifs et contexte de la certification :

Le titulaire du certificat d'aptitude professionnelle « Cuisine » prépare, réalise et distribue les préparations culinaires de tous types d'établissements de restauration.
Sous l'autorité d'un responsable :
- il assure la production culinaire et sa distribution en mettant en œuvre les techniques spécifiques à l'activité ;
- il contribue à la satisfaction de la clientèle de l'entreprise ;
- il respecte les procédures d'hygiène et de sécurité en vigueur.

Sa pratique professionnelle prend en compte les enjeux de l'alimentation et du développement durables.
Il exerce son activité au sein d'une équipe de taille variée dans le respect de la diversité des personnels, notamment en situation de handicap.
Le contexte professionnel se caractérise par :
- une évolution importante des conditions économiques, technologiques et scientifiques ;
- une connaissance des techniques, des produits et des préparations culinaires nécessitant une veille technologique et une optimisation des pratiques professionnelles ;
- une exigence du consommateur, mieux informé, curieux et à la recherche d'une relation personnalisée ;
- une réglementation exigeante, notamment dans les domaines de l'hygiène, de la sécurité, de la santé, du développement et de l'alimentation durables ;
- une utilisation généralisée des technologies de l'information et de la communication, dans les pratiques professionnelles notamment dans les échanges avec la clientèle et les fournisseurs ;
- un marché concurrentiel en constante évolution nécessitant une veille permanente ;
- une sensibilisation aux démarches équitables ;
- une pratique professionnelle qui exclut les pratiques discriminatoires ;
- une prise en compte des spécificités de la clientèle (santé et régimes, choix de consommation, handicap).

Activités visées :

Organisation de la production de cuisine
Participation aux opérations d'approvisionnement et de stockage
Contribution à l'organisation d'une production culinaire
Préparation et distribution de la production de cuisine
Organisation du poste de travail tout au long de l'activité de cuisine
Mise en œuvre des techniques de base et cuisine
Contrôle, dressage et distribution de la production
Communication dans un contexte professionnel

Compétences attestées :

Organiser la production de cuisine
Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises
Collecter l'ensemble des informations et organiser sa production culinaire
Préparer et distribuer la production de cuisine
Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
Communiquer en fonction du contexte professionnel

DESCRIPTION

Public : Toute personne souhaitant se familiariser avec les techniques de la cuisine végétale et crue
Recommandation : une bonne maitrise de la langue française est nécessaire et l'envie d'apprendre
Pré-requis : Aucun
Durée de la formation : 25 heures
Modalités d'accès : Bon pour accord d'après devis
Délai d'accès : 48h après accord en distanciel, 1 mois après accord en présentiel
Certification : RNCP38430BC02
Certificateur : MINISTERE DE L'EDUCATION NATIONALE ET DE LA JEUNESSE
Date d'enregistrement de la certification : 21/12/2023
Date d'échéance de certification: 31/08/2029
Lieu de formation : distanciel et/ou présentiel
Référentiel d'activité, de compétences et d'évaluation : En annexe

MÉTHODE PÉDAGOGIQUE

Formation à distance (e-learning) avec des sessions en direct (webinaires) et des ressources en ligne (vidéos, documents, exercices).
Questionnaire de positionnement (si nécessaire)
Feuilles d'émargements à signer en ligne
Mises en situation : exercices pratiques
Questionnaire d'évaluation distribué en début et fin de formation
Questionnaire de satisfaction "à chaud" distribué en fin de formation

MODALITÉS CERTIFICATIONS

Ce module de formation s'inscrit dans le cadre d'une certification RNCP, structurée en plusieurs blocs de compétences. L'obtention de la certification RNCP complète nécessite la validation des blocs complémentaires à la charge de l'apprenant. Ce module correspond au bloc 2 du CAP Cuisine.
Deux mises en situations, un entretien oral

Le jury est composé :
1° De professeurs appartenant à l'enseignement public et, sauf impossibilité, au moins d'un professeur appartenant à l'enseignement privé sous contrat ou exerçant en centre de formation d'apprentis ou en section d'apprentissage ;
2° Et, pour un tiers au moins, de membres de la profession intéressée par le diplôme, choisis en nombre égal parmi les employeurs et les salariés.
Si cette proportion n'est pas atteinte en raison de l'absence d'un ou de plusieurs de ses membres, le jury peut néanmoins délibérer valablement.

ET APRÈS ?

Passerelles
Formation : Non

Certification
Lien avec d'autres certifications professionnelles, certifications ou habilitations : Non

Secteurs d'activités
Tous types d'établissement de restauration (commerciale, collective, sociale)

Type d'emplois accessibles
commis de cuisine
cuisinier
cuisinier en restauration collective

Code(s) ROME : G1602 - Personnel de cuisine

DIPLOMES VISES

Le RNCP (Répertoire national des certifications professionnelles) recense la liste de tous les diplômes et titres à vocation professionnelle.
L'inscription au RNCP atteste d'un niveau de qualification officiel. Étudiants et employeurs peuvent plus facilement repérer les compétences acquises à l'issue de la formation.

TARIFS

2000 €

FORMATEUR

Nos formateurs sont certifiés à l'issue d'un parcours organisé par nos soins. Ils bénéficient d'un suivi de compétences aussi bien au niveau technique que pédagogique.

ACCESSIBILITÉ

Nous prions les personnes en situation de handicap de nous contacter au préalable. Nous essayerons dans la mesure du possible d'apporter les réponses souhaitées.

STATISTIQUES 2023/2024

Vous trouverez ci-dessous les dernières statistiques afin de vous permettre de mieux appréhender cette certification :
Enquête réalisée sur la base de 28 apprenant 2023/2024 ayant répondu
Refus et annulation 10% Abandon 0%
En cours 60%
Réussite 30%
Qualité de la formation : 4,07/5 (EDOF)
Taux de réalisation de la formation 2024 pour 10 apprenant 22 en cours

PROGRAMME *Votre formateur adaptera ce programme à votre projet.*

Ce programme peut être adapté en fonction des besoins et objectifs spécifiques du bénéficiaire. Il est important d'inclure des exercices pratiques et des mises en situation pour renforcer les connaissances et les compétences des participants.

Introduction - 1H
Présentation
Précautions d'usage
Organisation d'un repas
Valeurs nutritionnelles
Développement de recettes

Bases théoriques - 2H
Fondamentaux
Protocoles de base
Ingrédients de base
Piliers du goût

Bases pratiques - 2H
Matériel et plan de travail
23 Techniques incontournables

Laits végétaux, crèmes et frawmages: 8 recettes de base **- 2H**

Légumes revisités: 37 recettes - **4H**

Pâtisserie: techniques spécifiques supplémentaires + 85 recettes

Déshydratation - 1H
Fondamentaux
Protocoles de base
Recettes

Fermentations - 1H
Fondamentaux
Boissons lactofermentées
Légumes lactofermentés

Le monde végétal - 2H
Repos digestif
Breuvage
Hommage

Points forts
Ressources pédagogiques, Programme de formation, Plateforme e-learning Vidéos didactiques
La formatrice prévoit des temps d'accompagnement individuels afin de s'adapter

Résultats attendus
Attestation de suivi de formation et attestation de compétence de base de l'art de la cuisine végétale et crue de Ecole L'INSTANT CRU Marie Sophie .L
Certificat de réalisation
Parcours pédagogique

Equipements
Une veille technologique active
La Direction Technique est en contact permanent avec les industriels pour capter les technologies sur lesquelles travailleront nos étudiants.
Ainsi, chaque année, AVA PERFORMANCES décline un plan d'investissements portant sur des matériels, logiciels et locaux qui permettent la mise en place de contenus pédagogiques adaptés aux technologies actuelles.